

Colloque
Localisation et circulation des savoir-faire en Afrique
Aix-en-Provence, 19-20 mars 2008

De la protection d'une forêt à la qualification d'un produit : la forêt de Kilum-Ijim et le miel d'Oku

CHABROL, Didier

CIRAD, UMR Innovation, F-34398 Montpellier, France

didier.chabrol@cirad.fr

Mots-clés : Forêt, protection, biodiversité, miel, savoirs locaux, indication géographiques

Résumé : Un miel réputé au Cameroun provient d'une forêt d'altitude, haut-lieu de biodiversité. La protection de la forêt a été obtenue par sa division en forêts communautaires confiées à des institutions communautaires. Ce processus s'est fondé en particulier sur la richesse des savoirs locaux. Au moment où va débiter un projet de mise en valeur du miel par une reconnaissance en indication géographique (IG), il est important là aussi de tenir compte des savoirs locaux pour éviter le risque d'appropriation du produit par d'autres acteurs que ceux qui en sont à l'origine.

Introduction

La démarche de labellisation par l'origine que représente la reconnaissance de l'indication géographique (IG) trouve son intérêt dans la possibilité de reconnaissance internationale d'un droit intellectuel d'un type nouveau, possibilité ouverte par les accords ADPIC¹ dans le cadre de l'OMC en 1994. C'est à la suite de ces accords que s'est engagée la coopération qui aboutit aujourd'hui en Afrique francophone à un projet concernant quelques produits. Contrairement à ce qui se passe en Europe, ce ne sont pas les producteurs organisés qui demandent une reconnaissance et une protection, mais l'administration² qui est à l'origine de la démarche.

¹ Accords sur les droits de propriété intellectuelle relatifs au commerce. En Anglais : TRIPS.

² La même situation se retrouve par exemple en Inde (Marie-Vivien, 2008).

Toute démarche de protection d'une indication géographique suppose un coût, qui ne se justifie que dans la perspective de bénéfices espérés (augmentation de la production, augmentation du prix, sécurisation de débouchés, protection contre les usurpations...) qui supposent à leur tour une extension du marché au-delà de l'espace local, vers l'espace national, voire mondial. L'IG est donc une façon de mettre en relation un produit local, fondé sur des ressources et des savoirs locaux, avec un marché, des cultures, des règles qui sont d'une toute autre échelle.

Dans cette mise en relation du local au national (éventuellement au global) qui se produit à l'initiative du national, mais au nom d'une spécificité du local, comment les savoirs locaux vont-ils être utilisés, résister, s'adapter, se développer ?

1. Le miel blanc et la démarche de reconnaissance en IG

On trouve au Cameroun un miel original et réputé, venant des hautes terres de la province du Nord-Ouest, dont Bamenda est la capitale. Ce miel est clair à blanc, alors que les miels sont habituellement très sombres (« rouges ») au Cameroun. Il est crémeux, ne cristallise pas rapidement et présente des arômes floraux particuliers. On le trouve par exemple dans un supermarché de Yaoundé sous l'étiquette : « *MIEL BLANC – Très rare et très recherché – Alimentaire et très médicinal – Produit dans le Nord-Ouest du Cameroun* ». Il est vendu dans ce magasin près de quatre fois plus cher que le miel multifleurs (sombre) du même distributeur (Chabrol, 2008).

Ce miel est actuellement l'objet d'une démarche de reconnaissance comme indication géographique par l'Etat camerounais et l'OAPI, dans le cadre d'un projet de coopération entre l'OAPI et l'AFD. Signé en octobre 2008, ce projet devrait être mis en œuvre à partir du début 2009.

L'Organisation Africaine de Propriété Intellectuelle (OAPI), créée en 1977 par l'Accord de Bangui, regroupe 16 Etats membres en Afrique francophone. L'organisation tient lieu, pour chacun de ces Etats membres, de service national de la propriété industrielle. Par l'Accord révisé signé à Bangui en 1999, l'OAPI est chargée au plan régional de l'examen, de l'enregistrement et de la publication des indications géographiques. Selon les termes reconnus

par cet accord, identiques à ceux retenus par l'Organisation Mondiale du Commerce, les Indications Géographiques sont « *des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à son origine géographique* ».

Depuis le début des années 2000 s'était développée une coopération sur les « indications géographiques » entre l'OAPI, l'INAO et le Cirad qui avait culminé les 6 et 7 décembre 2005 par l'organisation d'une conférence ministérielle à Ouagadougou. Un plan d'action avait été adopté, qui prévoyait des actions ciblées sur deux produits présélectionnés dans quatre pays pilote : Burkina-Faso, Cameroun, Côte d'Ivoire, Guinée. A l'occasion de cette conférence avaient été présentées des fiches présentant les produits proposés par chaque pays. Le Cameroun avait présenté une fiche sur le « *OKU pure white honey* »³. Cette fiche, ainsi que les observations qu'a pu faire l'auteur lors d'un atelier de sensibilisation des producteurs tenu à Oku le 16 avril 2008, constituent l'essentiel des informations dont nous disposons sur ce produit.

Nous examinerons successivement le lien du produit au lieu dont il est originaire, et son lien aux savoirs et savoir-faire locaux.

2. Le lien au lieu

La qualité spécifique d'un miel est directement liée aux fleurs butinées par les abeilles. Les pratiques de transhumance de l'apiculture moderne permettent de placer les ruches à l'endroit et à la période où une espèce de fleurs est dominante ou exclusive, et ainsi de proposer des miels monofloraux.

Il est plus rare de caractériser un miel d'après sa région de production. C'est cependant le cas de l'AOC « Miel de Corse – Mele de Corsica », qui caractérise cependant six variétés de miel en fonction de la saison et de la formation végétale : « miel de maquis d'automne », « miel de châtaigneraie », « miel de maquis de printemps », etc. (Syndicat, s.d.). On a dans ce cas une association florale de quelques espèces qui donne à chaque variété de miel des

³ La province Nord-Ouest du Cameroun est anglophone.

caractéristiques probablement moins partagées que dans le cas de miels monofloraux, mais néanmoins suffisamment semblables (au sein de la même variété) et dissemblables (d'une variété à l'autre) pour ne pas décevoir le consommateur.

En somme, dans le cas du miel, le lien au lieu est surtout un lien à une population végétale, éventuellement réduite à une espèce.

Selon C.A. Asanga, qui a longtemps dirigé un projet dans cette région, on est exactement dans ce cas pour le miel blanc du Cameroun : « *Schefflera abyssinica* [...] is most preferred by the beekeepers. The nectar from this tree gives the special white honey that is popular throughout the country and that the beekeepers of the area are particularly proud of. » (Asanga, 2001).

Selon M. Tah Kenneth, botaniste de l'ONG ANCO, deux autres plantes sont impliquées : *Croton macrostachyus* et *Nuxia congesta* (Chabrol, 2008). A plusieurs milliers de kilomètres de là, en Ethiopie, un autre miel de *Schefflera* a une réputation particulière, dans la région du Kaffa, où les abeilles donnent aussi un miel blanc, « onctueux, très goûteux », qui se conserve bien, « avec des saveurs de fleurs, très 'printanier' » (Avril, 2008).

Mais si c'est bien le butinage des fleurs de *Schefflera* qui donne à ce miel sa spécificité, la présence de *Schefflera* est en elle-même révélatrice de la particularité du lieu : une forêt tropicale d'altitude.

2.1. Un lieu hautement particulier

Les forêts adjacentes de Kilum et Ijim se situent dans la province Nord-Ouest du Cameroun, à une cinquantaine de kilomètres au nord-est de Bamenda, la capitale régionale. D'une superficie de 20 000 ha, elles constituent ensemble la plus grande des forêts de montagne qui subsistent en Afrique de l'Ouest, reconnue comme un centre d'endémisme d'intérêt mondial : six espèces de mammifères, deux d'oiseaux et deux d'amphibiens sont endémiques de la forêt (FAO, 2002). Son point culminant est le Mont Oku (3011 m) et son altitude dépasse en général 2000 m. Tout autour de la forêt vit une population nombreuse, qui dépend en partie des produits forestiers pour sa survie. C'est en effet une des zones les plus densément peuplées du Cameroun (300 hab/km²) : 300 000 personnes vivent à moins d'une journée de marche des limites de la forêt (Maisel, 2001). D'une grande valeur culturelle et spirituelle pour les autochtones, la forêt est aussi leur principale source d'eau. Le climat tempéré et les sols volcaniques sont très favorables à la culture de café, de haricot, maïs, pomme de terre, et divers légumes. Dans les années 70 et 80, la forêt était victime du défrichement et de la mise en culture de ses marges (Penn & Gardner, 2000). Un projet démarré en 1987 par l'ONG

Birdlife International, s'est conclu en 2004 par la constatation d'un succès souvent cité en exemple. En 2003, une étude par satellite a en effet montré que la forêt se régénérait rapidement à l'intérieur de la zone de conservation (Birdlife, 2003). Pour Michael Rands, directeur de Birdlife International, « *la régénération de la forêt de Kilum-Ijim démontre qu'on peut avec succès confier la gestion de forêts précieuses à des communautés locales, en leur donnant les moyens et capacités de le faire. Le projet démontre que la gestion des forêts par les communautés qui y vivent doit être dans l'avenir la clé de la conservation de la biodiversité* » (Fat Birder, 2003).

Une telle exemplarité mérite que l'on s'attarde un peu sur les conditions de ce succès.

2.2. Une démarche de gestion communautaire de la forêt

Jusqu'en 1994, que ce soit à l'époque coloniale ou après l'indépendance, une approche centralisée de la gestion des ressources naturelles a prévalu au Cameroun. Les tentatives de conservation remontent à 1931 avec la proposition par l'administration d'une « réserve forestière du Mont Oku », à laquelle les populations locales s'opposèrent vivement. Après plusieurs tentatives infructueuses, une délimitation fut officialisée en 1975. Mais en 1986, la forêt avait perdu la moitié de sa surface de 1963 : elle était en voie de disparition pure et simple ((Penn & Gardner, 2000, FAO, 2002).

Des études menées au début des années 80 par des ONG de conservation ont provoqué une prise de conscience et la création en 1987 d'un projet intégré de conservation et développement, qui a concerné la partie Kilum de la forêt dès 1987, puis la partie Ijim à partir de 1992. Mis en œuvre par l'ONG Birdlife International et l'administration (ministère de l'environnement et des forêts : MINEF), ce projet était financé par le gouvernement du Cameroun et plusieurs bailleurs de fonds internationaux. Reconnaissant que la conservation de la forêt, du fait de son rôle économique et culturel, nécessitaient l'implication des populations locales et la prise en compte de leurs besoins, le projet et l'administration ont renoncé à la protection officielle et unilatérale de toute la forêt. Ils ont au contraire privilégié la création de forêts communautaires, rendue possible par la loi sur les forêts de 1994. Cette loi autorise des forêts communautaires légalement reconnues, dont la gestion peut être confiée aux communautés avoisinantes, sur la base d'un plan de gestion convenu.

Les communautés qui bordent la forêt sont au nombre de 34 et totalisent 200 000 personnes (Penn & Gardner, 2000). Elles sont réparties en deux arrondissements administratifs, Bui et Boyo, et trois *fondoms* traditionnels, Kom, Oku et Nso. Les autorités du *fondom* (le *Fon*, leader traditionnel héréditaire, et le *Kwifon*, conseil des anciens) exerçaient dans le passé un droit de propriété de fait sur la terre et les ressources naturelles, donc la forêt. Le projet a joué un rôle de facilitateur entre les trois parties prenantes : les communautés, l'administration, et les pouvoirs traditionnels (FAO, 2002).

En 1999, une réunion de représentants des trois *fondoms* a eu lieu à Oku et a défini une trentaine de règles communes. Le relevé de ces règles a été signé par les trois *Fons* et les deux délégués du MINEF dans les arrondissements de Bui et de Boyo. Parmi celles-ci, quelques-unes concernent le miel (FAO, 2002) :

- « 10- Pas de récolte de miel sauvage qui pourrait causer des dommages à la forêt ;
- 11- le feu ne peut être utilisé pour la récolte du miel que pendant la saison des pluies, mais l'usage des enfumoirs est possible tout le temps ;
- 19- les espèces d'arbre suivantes doivent être protégées : *Podocarpus*, *Carapa*, *Prunus*, *Schefflera*.
- 28- Toutes les forêts communautaires doivent comporter au moins une zone où toute exploitation est interdite, sauf l'apiculture avec usage d'enfumoirs pour la récolte (et non de feu). »

Le projet a abouti à la création de 18 « institutions de gestion forestière », chacune gérant au titre d'une ou plusieurs communautés une portion différente, délimitée et cartographiée de la forêt, et chacune engagée sur un plan de gestion quinquennal convenu,

2.3. Le rôle des savoirs locaux dans le succès du projet

Au cours de ce long processus (7 ans pour la forêt communautaire la première établie), les parties prenantes ont constaté la contribution essentielle des savoirs locaux : « *perhaps the biggest lesson learned in the community forest management process at Kilum-Ijim is the contribution that indigenous knowledge has made to the process.* » (FAO, 2002). Ces savoirs locaux sont mobilisés en conjonction avec des savoirs scientifiques ou moyens modernes, par exemple l'utilisation de GPS pour la délimitation des zones confiées à chaque institution

communautaire : « *the blending of indigenous knowledge with modern scientific methods mould the communities into effective forest managers.* » (FAO, 2002).

En un sens, le miel blanc qui est directement lié à l'existence de la forêt est donc aussi le résultat de la mise en œuvre des multiples savoirs qui ont permis la conservation de la forêt, qui aurait pu disparaître. Comme le disent Bérard et Marchenay (2006) : « (...) un paysage, un écosystème (microbien) correspondent à une accumulation de savoirs, de pratiques et d'ajustements. » Dans le cas de ce miel, les savoirs locaux nécessaires ne sont pas seulement des savoirs de production, mais d'abord les multiples savoirs qui ont contribué et contribuent à la conservation de ce milieu remarquable menacé.

Ces savoirs locaux ne sont évidemment pas désincarnés. Ils sont portés par des individus, éventuellement des groupes. Pour qu'ils s'expriment et soient mobilisés, il faut une structure de gouvernance du projet qui permette de leur donner la parole. C'est apparemment ce qu'a réussi le projet Kilum-Ijim, en reconnaissant trois parties prenantes (communautés, pouvoirs traditionnels, administration) et en facilitant les rapports et la collaboration entre elles, au service d'un but commun : la préservation de la forêt et, autant que possible, de sa capacité productive.

3. Le lien au savoir-faire

3.1. Savoir produire du miel blanc, durablement

Du miel blanc est produit dans cette région depuis plusieurs générations. Il servait à payer le tribut au *fon*, ou était échangé contre de l'huile de palme. On trouve donc bien « l'antériorité qui donne de l'épaisseur au lieu » (Bérard & Marchenay 2006).

Selon la fiche descriptive proposée à l'OAPI par le gouvernement du Cameroun (Mballa & Benelesse, 2005) :

« La technique de production comprend cinq étapes:

- a. la fabrication des ruches (ruches kenyane ou traditionnelle) à l'aide du bambou (plus utilisée) de chine ou de raphia ou à l'aide des planches;

- b. la pose des ruches à environ 1,5 à 2 mètres du sol sur les fourches des arbustes en savane (zone de basse altitude et de température élevée) et couverture des ruches par les herbes, tout ceci dans le but de capturer les abeilles : cette étape est essentielle et uniquement réservée aux nouvelles ruches. Elle se déroule en mars – juin (bien que la période conseillée, pour un meilleur calendrier du travail, soit septembre – janvier);
- c. la pose, en novembre – janvier, des nouvelles ruches ayant été colonisées dans la forêt naturelle de la montagne OKU (*OKU mountain natural forest*). Il est bien sûr entendu que les vieilles ruches n'ont fait l'objet d'aucun déplacement;
- d. la récolte du miel en avril-juin (pour les nouvelles ruches, la récolte a lieu plus d'une année après la pose des ruches en forêt); elle s'étale sur une vingtaine d'années;
- e. filtrage par une méthode naturelle. S'agissant de la coopérative, elle filtre le miel de manière naturelle à travers des tamis de différentes mailles (allant de haut en bas des plus grandes aux plus petites). »

Cette description assez sommaire ne fait pas apparaître au premier abord de grande spécificité par rapport à la technique apicole en savanes. Une investigation de terrain approfondie est sans doute nécessaire, non pas dans un but d'amélioration, mais plutôt de description fine, permettant d'identifier des savoirs et pratiques spécifiques, éventuellement liés à des qualités spécifiques du miel, ou bien à la durabilité de la pratique.

Il est probable que deux aspects soient particulièrement à prendre en attention : le type de ruche et le type d'enfumage des abeilles.

La ruche dite « kenyane » est une ruche à barrettes mobiles, intermédiaire entre la ruche à cadres mobiles (moderne) et la ruche à rayons fixes (traditionnelle). Malgré des avantages certains par rapport à la ruche à rayons fixes, elle n'est pas recommandée dans tous les cas en Afrique tropicale (Paterson, 2008). La ruche traditionnelle est probablement l'objet de savoirs et savoir-faire spécifiques.

Les abeilles sont sensibles à la fumée qui a la propriété de les calmer. L'apiculture moderne utilise un enfumoir, appareil portatif produisant de la fumée à la demande et sans flamme. Dans l'apiculture traditionnelle, on utilise un feu ouvert avec plus ou moins de flammes, qui

chassent les abeilles. Il est probable que c'est à cette étape que le miel s'imprègne d'un goût de fumée. L'enfumoir peut être utilisé sur ruche kenyane comme sur ruche traditionnelle. La pratique du feu étant interdite dans les zones sanctuaires de la forêt (mais l'apiculture autorisée) et en saison sèche dans le reste de la forêt, l'utilisation de l'enfumoir peut constituer un avantage, même sans considérer comme un inconvénient l'arôme de fumée.

Mais bien d'autres aspects méritent d'être explorés pour identifier le « savoir apicole local ».

3.2. Les savoirs à mobiliser dans le projet d'IG

La reconnaissance d'un produit en indication géographique suppose (Sautier) :

- La constitution d'un acteur collectif porteur de la légitimité de l'origine, reconnu dans un cadre légal au moins national
- La délimitation de la zone de production
- La définition du cahier des charges, c'est-à-dire des manières de produire qui donnent au produit sa spécificité

Les « institutions de gestion forestière » qui gèrent les 18 forêts communautaires de Kilum-Ijim, reconnues à la fois par les communautés, les pouvoirs traditionnels et l'administration, devraient être des interlocuteurs précieux à ces divers titres.

Mais nous voudrions souligner que la tâche la plus fondamentale consiste à définir le produit lui-même, et que les conséquences de cette définition pourraient être bien différentes suivant ses conclusions, celles-ci dépendant du processus mis en oeuvre.

Casabianca et al. (Casabianca, 2005) ont d'ailleurs distingué divers types de savoirs à l'œuvre dans la définition de la typicité d'un produit lié à une origine.

« Un savoir – établir, qui assure la genèse de la typicité, construit l'identité du type et assume des révisions périodiques ; un savoir – produire, par lequel s'exprime la capacité des opérateurs à gérer des processus orientés par l'obtention de produits typiques ; un savoir – évaluer, qui est mobilisé au travers d'épreuves conçues pour assurer un jugement de la typicité ; un savoir – apprécier, qui suppose une compétence par des consommateurs partageant avec le groupe humain de référence la familiarité avec le produit typique. »

Le savoir-produire est donc dépendant d'un savoir-établir l'identité du produit, ou plus précisément sa typicité. On peut supposer que dans le cas du miel blanc, sa couleur typique devra être définie avec une certaine précision. Les producteurs sont les mieux placés pour définir cette couleur, mais elle devra être définie précisément sur une échelle objective partagée. Sa consistance semble aussi faire partie de la typicité du miel blanc. Enfin, les arômes dégagés sont probablement la caractéristique la plus difficile à décrire, mais la plus importante aux yeux (ou plutôt aux narines...) des consommateurs. Le miel blanc se caractérise à la fois par des arômes floraux, délicats et frais, et un puissant arôme de fumée. Ce dernier est analysé comme un défaut à éliminer par un dégustateur occidental. Mais il sera peut-être jugé positif, voire constitutif de la typicité du produit, par un consommateur connaisseur local ou national.

Une définition technocratique et extérieure de la typicité pourrait amener à privilégier un miel « sans défaut », des ruches et des enfumoirs modernes. Les risques seraient de décevoir certains consommateurs, et surtout d'exclure les producteurs qui ne peuvent investir dans des moyens modernes.

Au contraire, un plus grand respect de l'origine dans sa profondeur historique amènerait à préserver la possibilité de travailler au feu et d'utiliser des ruches à rayons fixes, quitte à produire un miel moins régulier et plus fumé.

Nous caricaturons volontairement une situation bien plus complexe, ou beaucoup d'autres paramètres interviennent, pour souligner la nécessité de la prise en compte des savoirs locaux, au double plan du respect de l'origine authentique et du souci de ne pas exclure d'apiculteurs de la démarche.

Il faut remarquer que ce risque de menace sur un goût par la définition d'un standard en dehors de la communauté historique des producteurs et consommateurs n'est pas théorique : certains estiment par exemple que les définitions organoleptiques d'une norme d'huile d'olive commercialisable risque d'interdire la commercialisation de certaines huiles, dites « fruité noir » (Fouin & Sarfati, 2002).

Plus généralement, le pouvoir laissé aux producteurs traditionnels dans les institutions de définition de l'IG doit permettre d'éviter les processus d'appropriation/expropriation des savoirs locaux par des experts non-locaux ou de gros producteurs locaux, tels qu'ils sont rapportés par le jambon Barrancos au Portugal et le fromage Oscypek en Pologne (Fonte, 2008).

Conclusion

Le miel blanc du Nord-Ouest du Cameroun est donc lié à une ressource biologique spécifique (*Schefflera abyssinica*), mais la durabilité de cette ressource est liée à des savoirs locaux que le projet de conservation de la forêt a su mettre en valeur ou auxquels il a permis de s'exprimer.

La pérennité du produit dépend donc de la pérennité, c'est-à-dire de la transmission, de ces savoirs.

Le projet d'IG peut apporter un supplément de revenu, que ce soit par augmentation de la rémunération ou des débouchés, et donc renforcer la valeur d'une exploitation durable de la forêt, ainsi que l'intérêt de sa préservation.

Mais le succès de la démarche d'IG suppose à son tour de prendre en compte les savoirs locaux à ses divers étapes.

Bibliographie :

Avril, M., *Quel potentiel pour la mise en place d'une indication géographique sur deux produits éthiopiens : le poivre timiz de Bonga et le miel blanc de Masha ?* Mémoire en vue de l'obtention du diplôme d'ingénieur de spécialisation, IRC –SupAgro, Montpellier, décembre 2008.

Asanga, C. A., Facilitating viable partnerships in community forests management in Cameroon : The case of the Kilum-Ijim Mountain Forest Area, in Wollenberg et al. (eds.), *Social Learning in Community Forests*, CIFOR – East-West Centre, 2001.

Bérard, L. et Marchenay, P., Productions localisées et indications géographiques : prendre en compte les savoirs locaux et la biodiversité, *Revue internationale des sciences sociales* 2006/1 ; N° 187, p. 115-122.

Birdlife (2003), Cameroon forest expansion success, 31-08-2003, <http://www.birdlife.org/news/features/2003/08/kilum.html> (consulté le 30/01/2009).

Chabrol, D., (2008) *Rapport de mission au Cameroun - 14- 18 avril 2008 - Ateliers sur des produits éligibles en indications géographiques : miel blanc d'Oku, poivre de Penja*. Cirad.

Fatbirder (2003), Good news on forest regeneration, <http://www.fatbirder.com/news/index.php?article=269> (consulté le 30/01/2009).

Fonte, M. (2008) Knowledge, Food and Place. A Way of Producing, a Way of Knowing. *Sociologia Ruralis*, Vol 48, Number 3, July 2008.

Fouin, J. et Sarfati, C., *Le Guide des huiles d'olive*, Ed. du Rouergue, 2002.

Maisel, F. et al., The extirpation of large mammals implications for montane forest conservation, *ORYX*, Vol. 35, N° 4, 2001, p. 322-331

Marie-Vivien, D. (2008), From Plant Variety Definition to Geographical Indication Protection: A Search for the Link Between Basmati Rice and India/Pakistan ; *The Journal of World Intellectual Property* ; vol. 11, N° 4, 2008. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1747-1796.2008.00341.x>

Mballa, A. ; Benelesse, M. (2005). *Fiche descriptive « OKU pure white honey »*. Ministère de l'Agriculture et du développement rural, Yaoundé, Cameroun.

Paterson, P. D., *L'Apiculture*, coll. Agricultures tropicales en poche, Quae – CTA – Presses agronomiques de Gembloux, 2008

Penn, N.J. & Gardner, A.A., (2000). Collaboration institutionnelle entre sphères gouvernementales et non gouvernementales pour la mise en œuvre de la foresterie communautaire : le cas de la forêt de Kilum-Ijim. *Actes de l'atelier international sur la foresterie communautaire en Afrique – 26-30 avril 1999 – Banjul, Gambie*. FAO. Rome.

Syndicat AOC Miel de Corse – Mele di Corsica, *Guide l'apiculteur en AOC*, s.d.